

Lauwarmer Schokokuchen

Zutaten:

Für 6 Personen:

120 g Butter, 120 g dunkle Schokolade, 4 Eier, 120 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 Pkg. Vanillezucker, 60 g Mehl (2 EL),
6 Schokostücke zum Füllen, etwas weiche Butter;

Zubereitung:

Butter und Schokolade über Dunst schmelzen lassen. Eier, Zucker, Salz und VZ
dickschaumig schlagen. Die überkühlte Schoko-Buttermasse unterrühren.
Zuletzt das Mehl untermischen.

Kleine Weckgläser oder Kaffeetassen mit Butter austreichen. Den Teig nur
zu 2/3 einfüllen, weil die Masse aufgeht. Zuletzt in jedes Glas ein
Schokostückchen drücken. (Soll in der Mitte des Teiges sein).

Das Backrohr auf 200°C vorheizen und die Gläser, je nach Größe 12-15 Min.
backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!